

# Naboo®

*... il Combi che fa tendenza*

- + Facile
- + Connesso
- + Esclusivo
- + Veloce
- + Efficiente





# Naboo

## L' EVOLUZIONE DELLA CONOSCENZA.

---

La caratteristica assolutamente unica che distingue Naboo dagli altri forni professionali si chiama Cloud (brevettato). Grazie alla connessione WiFi di serie potrai accedere a Nabook, il tuo assistente virtuale in cucina e a una miriade di altri servizi (approfondisci su [nabook.cloud](http://nabook.cloud))



CONNESSIONE WI FI  
O TRAMITE SCHEDA ETHERNET



ACCESSO AL CLOUD  
TRAMITE REGISTRAZIONE



TUTTI I CONTENUTI  
SEMPRE DISPONIBILI SU NABOOK.CLOUD



BACK UP DI TUTTI I CONTENUTI,  
IMPOSTAZIONI, PERSONALIZZAZIONI



CONDIVISIONE DEI CONTENUTI  
SU PIÙ APPARECCHIATURE



SERVIZIO TECNICO SEMPRE DISPONIBILE  
GRAZIE AL SERVICE REMOTO



# Naboo

## TUTTO A PORTATA DI DITO.

L'interfaccia grafica si rinnova completamente abbracciando in toto il flat design, Naboo è come un grande schermo del tuo device mobile o tablet, con le stesse logiche di navigazione: sfogli il menù, trascini le icone, apri i files, componi nuove pagine, crei cartelle con nuovi contenuti, peschi dal cloud e abbinai a contenuti residenti sulla macchina. Tutto con la massima libertà, creatività e funzionalità.



### TUTTE LE RICETTE IN UN CLICK

Ricette da tutto il mondo sempre disponibili e aggiornate grazie al Cloud di Lainox.



### ONE TOUCH

Esecuzione immediata della cottura ideale per la ricetta scelta.



### USER FRIENDLY

L'interfaccia è come il tuo device mobile, stesse funzionalità: cercare ricette, sfogliare menu, trascinare icone, creare e organizzare cartelle per ricette personali.



### RICONOSCIMENTO INTELLIGENTE

Naboo verifica la compatibilità di cottura di prodotti diversi in modalità multilivello e indica quali cotture si possono fare contemporaneamente e quali no.



### DISPLAY CONFIGURABILE

Nella schermata principale ognuno può inserire le sue ricette personali, quelle che usa abitualmente. Icone con foto e nome rendono intuitiva la programmazione.



## Nabook

### UN DONO A TE CHE SEI CHEF.

Grazie al Cloud hai a disposizione Nabook, il tuo assistente virtuale che Lainox mette a disposizione gratuitamente a tutti gli chef, che siano in possesso o meno di un Device Naboo.

Con Nabook puoi gestire il tuo business, organizzando le tue ricette e i tuoi menu, gestire il food cost e le liste spesa. E' inoltre possibile configurare da Nabook i tuoi Device e sincronizzare le tue ricette con tutti i tuoi Naboo (approfondisci su [nabook.cloud](http://nabook.cloud)).



#### RICETTE

Nabook ti consente di creare, organizzare e salvare le tue ricette personali e di accedere al database di centinaia di ricette presenti nel Cloud Lainox. Ti da inoltre la possibilità di condividere le tue ricette con gli altri utenti Nabook o di esportarle per condividerle con chi vuoi.



#### MENU

Hai la possibilità di pianificare i tuoi menu e stamparli scegliendo dai template disponibili quello più adatto all'occasione.



#### FOOD COST

Per gestire al meglio il tuo business e ottimizzare i tuoi guadagni, Nabook ti da la possibilità di ricavare esattamente il Food Cost delle tue ricette e dei tuoi menu.



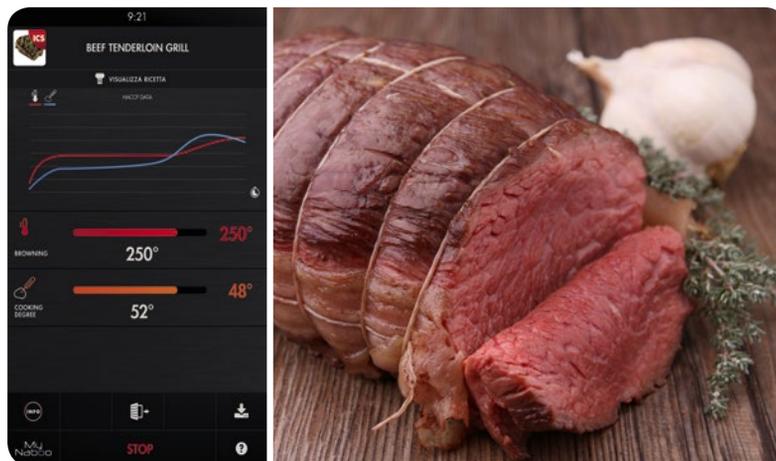
#### LISTE SPESA

Organizza la tua spesa in modo intelligente. Con Nabook nessuna possibilità di dimenticanze o errori nella gestione delle liste spesa, perchè ti fornisce sempre l'elenco esatto del necessario per poter eseguire la ricetta o il menu, evitando costosi sprechi.



#### CONFIGURA E SINCRONIZZA

Se possiedi Naboo, con il portale Nabook puoi configurare da remoto tutti i tuoi device e sincronizzare tutte le tue ricette.



# COTTURA AUTOMATICA

## ICS INTERACTIVE COOKING SYSTEM

Naboo si prende cura in totale autonomia di selezionare la modalità di cottura (combinata vapore + aria calda, a vapore o solo convezione); controllare e regolare costantemente la temperatura di cottura; rilevare e mantenere sempre la percentuale di umidità desiderata grazie al sistema Autoclima. Tutte le funzioni vengono controllate momento per momento, qualunque cosa tu stia cucendo: in questo modo il tuo Device aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali.



### SONDE PER OGNI FUNZIONE

Sonda Multipunto di serie, assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto oppure sonda ad ago per cotture sottovuoto e piccole pezzature (optional).



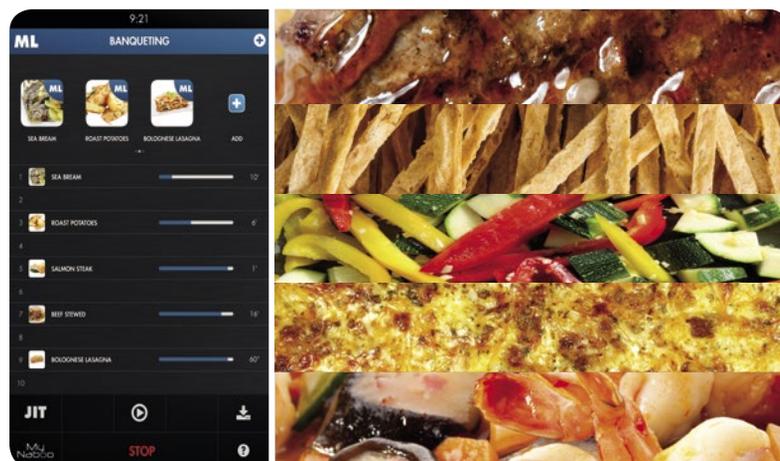
### SISTEMA DELTA T

Grazie al basso differenziale costante nel tempo che si può avere tra la temperatura di cottura in camera e quella al cuore controllata dalla sonda, cotture particolari di pezzature molto grosse come, per esempio i prosciutti cotti, non sono più un problema.



### COTTURA NOTTURNA

E' tutto un vantaggio far lavorare Naboo mentre la cucina è a riposo. Le cotture notturne a bassa temperatura e successivo mantenimento, garantiscono una perfetta maturazione della carne con il minimo calo peso e bassi consumi di energia. Il tutto senza necessità di sorveglianza in quanto i dati della cottura possono essere documentati in conformità alla normativa HACCP e scaricati dall'interfaccia USB.



## COTTURA MULTILIVELLO

Con Naboo hai la possibilità, teleguidato, di sfruttare appieno tutte le potenzialità della cottura multilivello.

Nel Cloud di Naboo esistono già le cartelle con i macro gruppi di cotture multilivello, quindi accedere a questa funzione è semplicissimo. Inoltre puoi creare cartelle dedicate e il sistema guida l'operatore e lo corregge al fine di caricare soltanto ricette e piatti con cotture compatibili. Ma in più la modalità multilivello è estremamente utile e redditizia.

Con il sistema di cottura Multilivello si possono cuocere contemporaneamente cibi diversi con tempi di cottura differenti e Naboo ci avviserà con un segnale acustico e visivo quando una teglia è pronta.

Si eviteranno tempi morti, carichi parziali, consumi inutili con un risparmio di oltre il 30% di tempi di produzione rispetto alle cotture con i sistemi tradizionali su griglia e friggitrice.



### MULTILEVEL PLUS

I vantaggi sono:

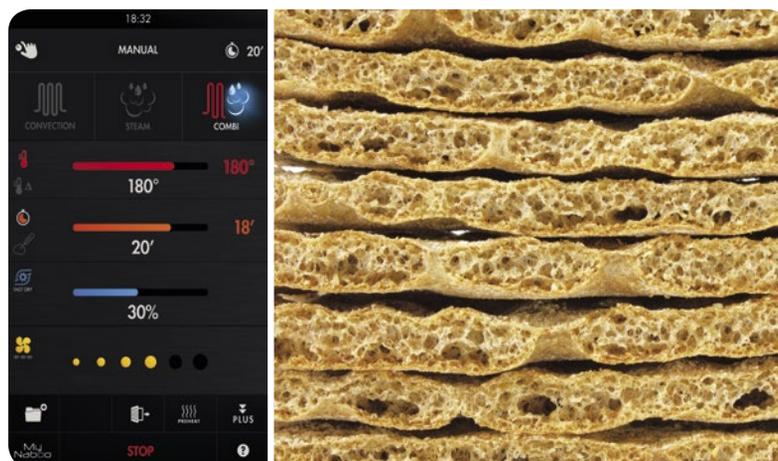
- Consumi ottimizzati grazie ad un unico carico.
- Qualità gestita automaticamente, con risultati costanti e ripetibili, e nessun tipo di errori.
- Ottimizzazione degli spazi, ma anche gestionale ed organizzativa.
- Ottimizzazione dei tempi.
- Riduzione delle attrezzature unicamente dedicate alla specifica funzione (griglia, friggitrice, padella...).
- Lo sdoppiamento su ogni ripiano della funzione multilivello consente di raddoppiare la capacità produttiva



### JUST IN TIME (brevettato)

Se il Multilivello avvisa in sequenza quando sono pronti i prodotti sui vari livelli, una seconda funzione complementare il JIT consente di sfornare una serie di cibi tutti nello stesso momento. Il tutto con la massima organizzazione e il migliore risultato garantito, sempre.

Organizzare al meglio il tempo in cucina è possibile con JIT. Puoi cuocere contemporaneamente alimenti con diversi tempi di cottura e diverse pezzature: Naboo avviserà in sequenza quando è ora di infornare le singole teglie per poterle sfornare al termine della cottura tutte allo stesso momento. Maggiore varietà dei cibi con la massima tranquillità e qualità. Naboo tiene tutto sotto controllo.



## COTTURA MANUALE

Per chi non ama gli automatismi Naboo si può trasformare in un perfetto forno manuale dove è possibile selezionare in modo semplice e intuitivo le diverse modalità di cottura tra vapore, convezione e combinato con un range di temperatura variabile da 30°C a 300°C.

Con la possibilità di regolare l'umidità grazie ai sistemi esclusivi Fast Dry®, Autoclimate®, Ecovapor e Turbovapor e alla modulazione e ventilazione dell'aria, si ottengono risultati eccellenti anche a pieno carico senza sprechi o scarti.



### COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (sistema di deumidificazione attiva della camera di cottura) si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.



### COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

Il sistema Autoclimate® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.



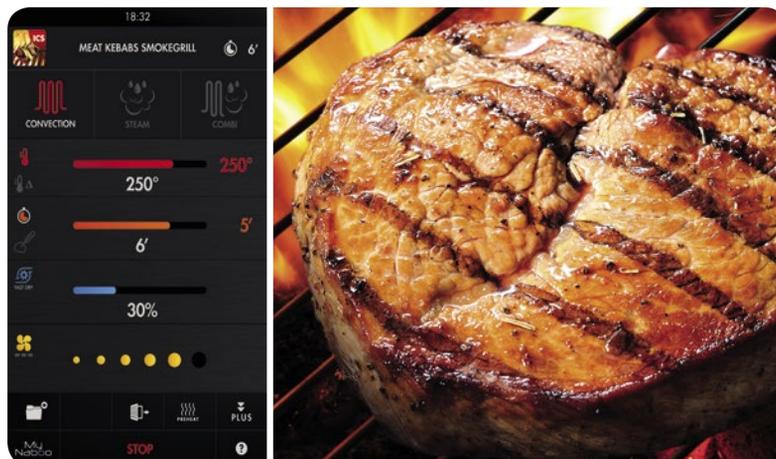
### ECOVAPOR

Naboo riconosce il tipo e la quantità di cibo caricato e produce solo il vapore necessario alla cottura. Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



### TURBOVAPOR

Con il sistema TurboVapor si produce in automatico il livello di vapore ideale per cuocere prodotti "ostici" come la pasta all'uovo, oppure asparagi, rape e biette, verdure notoriamente fibrose.



## SMOKEGRILL

Anche tipologie di cotture e finiture impensabili, in quanto legate a specifiche e particolari attrezzature, con le applicazioni di Naboo non hanno limiti per la creatività del cuoco (applicazione Smokegrill Brevettata - optional). Risultati superbi con bassi costi e alto valore aggiunto.



### SMOKEGRILL

Naboo con SmokeGrill consente, primo tra i forni professionali, una cottura alla griglia che ripropone e replica i benefit della cottura a legna - sapore, gusto, profumo - senza i minus della legna, del fumo, dello sporco. I cibi escono dalla cottura con un aspetto identico a quello della griglia e del barbecue.



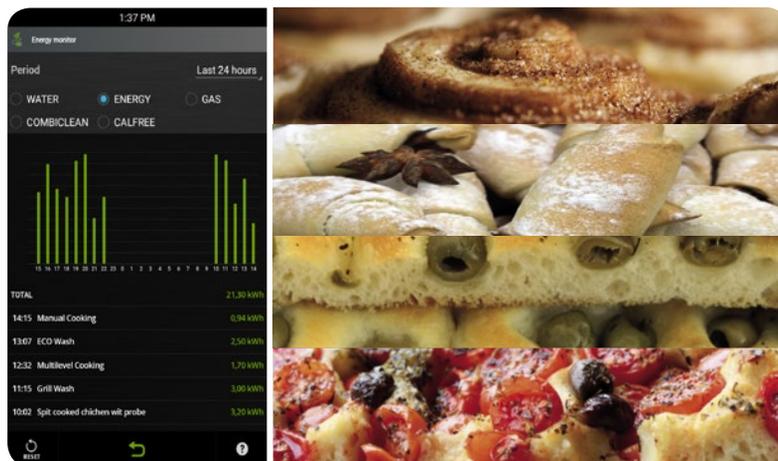
### AFFUMICATURA

Anche l'affumicatura non è più un ostacolo grazie a Naboo che senza nessun tipo di combustione, ma grazie all'impiego di SmokeEssence, una particolare aromatizzazione ecologica, consente di produrre questo tipo di finitura. Il processo è totalmente automatico nell'emissione di quantità di SmokeEssence e non lascia nessun tipo di residuo per cui il forno è utilizzabile fin da subito per eseguire altre cotture.



### AROMATIZZAZIONE

Naboo ti mette a disposizione la nuova applicazione Aroma Dispenser per ottenere diverse tipologie di cibo con i più svariati tipi di aromi.



# ENERGIA, CONSUMI AL MINIMO SOTTO CONTROLLO

Lainox, sempre attenta al controllo dei consumi delle sue apparecchiature ha sviluppato nei suoi laboratori dei sistemi innovativi di controllo e gestione delle utenze per garantire il massimo dell'efficienza energetica.



## ECOSPEED DYNAMIC

Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità e il tipo di prodotto in cottura, Naboo ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni. Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.



## GREEN FINE TUNING

Per i device alimentati a gas, grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza, si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.



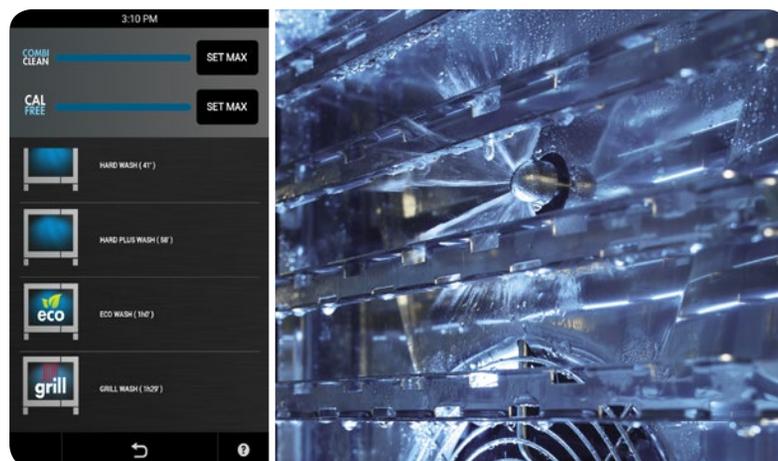
## ENERGY MONITOR

Con questa funzione esclusiva Naboo permette di monitorare in maniera trasparente i consumi energetici elettrici e gas, acqua e detersivi anche di tutte le cotture precedenti fino all'ultimo anno. Inoltre se Naboo è collegato a Nabook (Lainox Cloud) sarà possibile monitorare i consumi anche da remoto.



## ENERGY STAR

La scelta consapevole per l'efficienza energetica. Lainox attenta a preservare l'ambiente ha certificato i suoi prodotti ENERGY STAR per promuovere la conservazione di energia migliorando l'efficienza dei prodotti senza sacrificare caratteristiche e funzionalità, di conseguenza riducendo i costi di gestione.



## ONE TOUCH, ANCHE PER UNA PERFETTA PULIZIA

E' sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e Naboo fa tutto da solo, grazie al sistema di lavaggio automatico con detergente liquido. Il detergente COMBICLEAN appositamente studiato da Lainox garantisce la massima igienizzazione, viene fornito in una pratica cartuccia/tanica 100% riciclabile, non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto.



### DIMEZZATI I TEMPI DI LAVAGGIO

A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali.



### CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI (brevettate)

Il detergente liquido COMBICLEAN, pronto all'uso, per i Naboo da tavolo, viene inserito nell'apposito vano a scomparsa dotato di chiusura a ribalta.

I Naboo a pavimento invece sono dotati del sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in taniche.

CALFREE è il prodotto studiato da LAINOX che mantiene il generatore di vapore libero dal calcare e ne previene la formazione. Garantisce sempre un'elevata qualità e quantità di vapore per cotture ottimali.

I vantaggi che si ottengono con l'utilizzo di CALFREE sono numerosi: Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare, Massima efficienza energetica e quindi minori consumi.

Anche la cartuccia di CALFREE ha il suo alloggiamento accanto al COMBICLEAN, i diversi colori dei liquidi e relativi tappi evitano qualsiasi possibilità di errore di scambio dei prodotti.





## NABOO ENTRA AL RISTORANTE

Austria, Jakob Josef Gotthart Chef titolare del Ristorante Stil Bruch di Vienna.  
Una testimonianza diretta da chi utilizza giornalmente Naboo nella sua cucina.

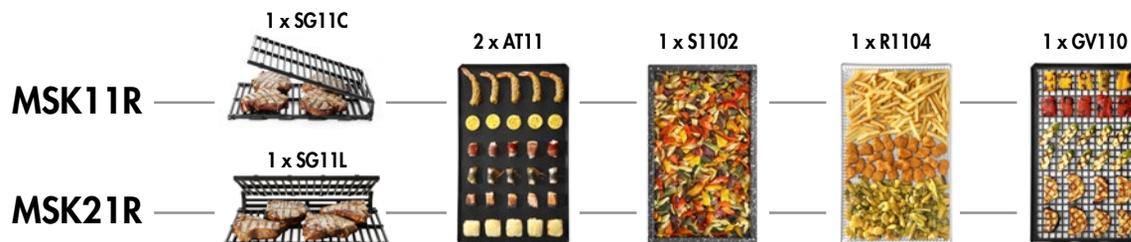
“Ho scelto Naboo per la cucina del mio nuovo locale perché sia io che i miei collaboratori lo avevamo utilizzato in altre occasioni trovandolo, grazie alla sua semplicità e facilità di utilizzo, semplicemente fantastico!

Con Naboo si ottengono risultati di cottura sempre perfetti, anche in situazioni impegnative di stress in cucina. Inoltre, abbinando Naboo al multifunzione Neo, si raggiunge il massimo dell'organizzazione, della velocità e della qualità nella preparazione dei piatti serviti.”

### VANTAGGI PER IL TUO RISTORANTE:

- ✕ SPAZI RIDOTTI
- ✕ FLESSIBILITÀ NEL SERVIZIO CON L'UTILIZZO DEL MULTILIVELLO PLUS
- ✕ QUALITÀ COSTANTE DEI PIATTI
- ✕ VELOCE TURNOVER DEI TAVOLI
- ✕ RISPARMI ENERGETICI
- ✕ MIGLIORE ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO IN CUCINA
- ✕ POSSIBILITÀ DI ISPIRARSI DALLE RICETTE DI NABOOK.CLOUD

Lo Chef Jakob Josef Gotthart consiglia, per ottenere il meglio da Naboo, uno Starter Kit MULTIGRILL RISTORANTE:





## NABOO NELLE CATENE DI SUPERMERCATI

Colombia, Maria Eugenia Castrillo purchase manager della catena di supermercati Olimpica di Barranquilla.  
Una testimonianza diretta da chi utilizza giornalmente Naboo nelle catene di supermercati:

“Ho scelto Naboo per la catena di supermercati Olimpica per la sua semplicità di utilizzo,  
sia da parte mia che dei miei collaboratori.

Ottingo risultati di cottura sempre perfetti in tempi ridotti, ad esempio, polli dorati e croccanti in soli 35 minuti.

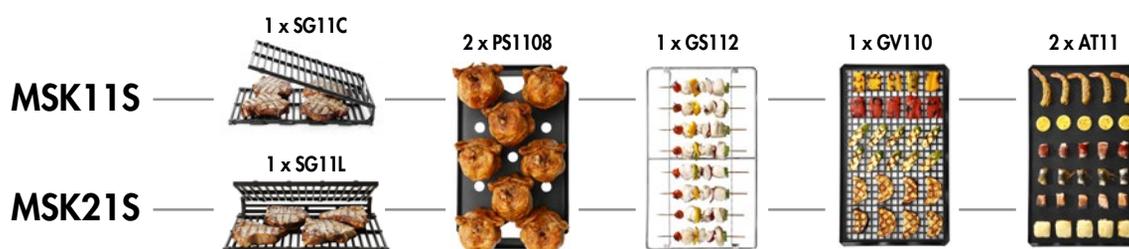
Inoltre, grazie alla sincronizzazione di tutti i Naboo della catena Olimpica,  
posso avere le stesse ricette e gli stessi eccellenti risultati in tutti i supermercati”.

Un’ altro servizio fantastico è la connettività a nabook.cloud da dove posso attingere a nuove idee per le cotture.”

### VANTAGGI PER IL TUO SUPERMERCATO:

- ✕ FACILITA' D'USO / NO SUPERVISIONE
- ✕ TEMPO COTTURA POLLI IN 35 MINUTI
- ✕ RISPARMI ENERGETICI RISPETTO A COTTURE CON GIRARROSTO
- ✕ LAVAGGIO AUTOMATICO
- ✕ POSSIBILITÀ DI ISPIRARSÌ DALLE RICETTE DI NABOOK.CLOUD
- ✕ SINCRONIZZAZIONE

Maria Eugenia Castrillo consiglia, per replicare con Naboo risultati eccezionali in tutti i supermercati,  
uno Starter Kit MULTIGRILL SUPERMERCATO/GASTROMIA:





## NABOO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Repubblica Slovacca, scuola elementare Szabó Gyula di Dunajská Streda.

Sono oltre 150.000 all'anno le porzioni che vengono prodotte dai Naboo di Lainox, presenti nel centro di cottura, della scuola elementare Szabó Gyula.

Kornel Nagy, lo chef responsabile ci tiene precisare che: "cucinando per i bambini la cosa più importante è la qualità costante nel tempo. Ho scelto questi forni perché mi danno la garanzia, grazie alla connettività e sincronizzazione, di replicare eccellenti risultati in tutti i nostri Naboo.

È un ottimo forno, facile da usare.

A fine giornata, grazie al sistema di lavaggio automatico, non è più un problema avere il forno pulito per il giorno successivo."

### VANTAGGI PER IL TUO CENTRO COTTURA:

- ✕ CALI PESO RIDOTTI
- ✕ RISPARMI ENERGETICI
- ✕ FACILITA' D'USO
- ✕ PULIZIA AUTOMATICA
- ✕ HACCP SUL CLOUD
- ✕ FLESSIBILITA' NELLA GESTIONE E DIVERSIFICAZIONE DEI MENU'

Lo Chef Kornel Nagy consiglia, per ottenere i migliori risultati gli accessori specifici MULTIGRILL.





## AROMA NABOO IN PASTICCERIA

Italia, Il maestro pasticcere Giuseppe Russi, titolare della Pasticceria Russi di Laterza.  
La testimonianza di chi ha scelto Aroma Naboo per il suo laboratorio.

“Aroma Naboo ha attirato fin da subito la mia attenzione: un’ottima tecnologia contenuta in un design accattivante.

Ho poi assistito ad un Challenge dedicata alle cotture di pasticceria ed è stato in quell’occasione che ho scoperto la specificità che Lainox offre con Aroma Naboo. Mi sono accorto fin da subito dell’ottimo rendimento sulle cotture, del risparmio di tempo per ognuna di esse e dell’ eccezionale uniformità di cottura che Aroma Naboo offriva.

In seguito, c’è stato un incontro dedicato specificatamente alla mia pasticceria dove ho fatto delle cotture su dei miei prodotti e lì è scoccata la scintilla. La qualità delle cotture è veramente soddisfacente anche per me che pretendo sempre tanto. Aroma Naboo sa sempre come rispondere alle mie richieste più pretenziose. Per non parlare poi della forte riduzione di consumi che noto da quando è arrivato nel mio laboratorio.

Inoltre, grazie alla connessione Wifi, Aroma Naboo è sempre connesso e il suo software si aggiorna periodicamente, esattamente come accade con il mio smartphone. E poi c’è Nabook, il portale dove posso inserire tutte le mie ricette e gestirle in tranquillità anche da remoto, dove in automatico posso calcolare il food cost, il computo calorico, la lista della spesa e tanto altro... Un bellissimo regalo che Lainox mi ha fatto!

Quindi che dire, sento di aver fatto una ottima scelta.”

### VANTAGGI PER IL TUO LABORATORIO:

- ✕ QUALITA' E UNIFORMITA' DI COTTURA
- ✕ SPAZI RIDOTTI
- ✕ RISPARMI ENERGETICI
- ✕ FACILITA' D'USO
- ✕ LAVAGGIO AUTOMATICO
- ✕ CONNETTIVITA'
- ✕ SINCRONIZZAZIONE

Il maestro pasticcere Giuseppe Russi consiglia, per risultati sempre ottimali nel tuo laboratorio, uno Starter Kit MULTIGRILL PASTICCERIA:



**MSK64P**

3 x ATF064



3 x ATL064



1 x AP064





## COMPACT NABOO NEL BISTROT

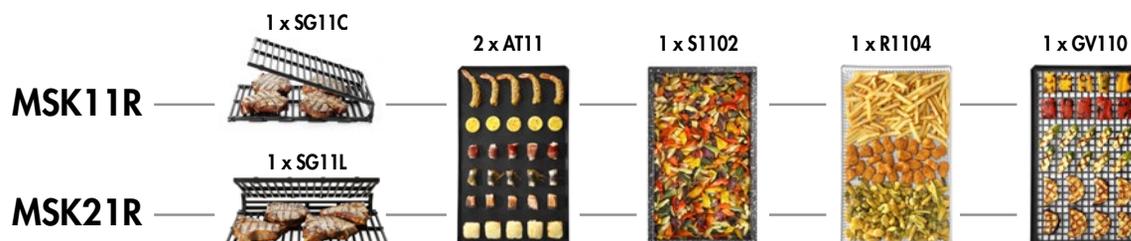
Malaysia, lo chef Hossen Tofazzen del bistro Gravy Baby di Bukit Damansara, Kuala Lumpur.  
Lo chef è entusiasta del forno Compact Naboo e vuole condividere la sua esperienza.

“Ho scelto Compact Naboo per il mio bistro sia per l’ingombro ridotto che per la facilità di utilizzo dei comandi touch.  
Riesco a cucinare, con ottimi risultati, tanti prodotti diversi in un unico forno: pollo arrosto, roastbeef, Yorkshire pudding, ecc.  
Nonostante la cucina sia di piccole dimensioni, grazie alla possibilità di avere due Compact Naboo sovrapposti ho un’ottima flessibilità:  
se il bistro è pieno li utilizzo entrambi, altrimenti ne uso solo uno, riducendo così i consumi e con il vantaggio che la cucina è molto meno calda.  
Sono molto felice di avere scelto questi forni Compact Naboo di Lainox perché soddisfano appieno le mie esigenze.”

### VANTAGGI PER IL TUO BISTROT:

- ✕ SPAZI RIDOTTI
- ✕ FLESSIBILITA' DEI MENU'
- ✕ AUMENTO DEL FATTURATO CON PIU' OFFERTA
- ✕ FACILITA' D'USO
- ✕ LAVAGGIO AUTOMATICO

Lo Chef Hossen Tofazzen consiglia, per ottenere il meglio da Compact Naboo, uno Starter Kit MULTIGRILL RISTORANTE:



# Naboo@home

LA TUA PASSIONE PER LA CUCINA NON HA PIÙ CONFINI



Naboo  
@home

Da oggi puoi avere a disposizione un forno professionale anche nella tua cucina di casa. Facile e pratico da installare perchè progettato appositamente per essere inserito nei moduli delle cucine domestiche standard da 60 cm. Se nella tua cucina professionale hai già un Naboo puoi avere anche a casa tua tutte le tue ricette sincronizzate e sempre disponibili sul tuo Naboo@home. Inoltre, grazie alla connessione WIFI, puoi accedere al portale Nabook.cloud e lasciarti ispirare dalle centinaia di ricette internazionali sempre disponibili.

## TENSIONI E POTENZE IDEALI PER INSTALLAZIONI DOMESTICHE

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Tensione alimentazione
COEN026R		6x2/3	60	2,75	1N AC 230V - 50 Hz
COEN026R		6x2/3	60	3,70	1N AC 230V - 50 Hz



# Compact Naboo

## LA GAMMA

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact Naboo, la conquista dello spazio in cucina.



026

061

101

061

### Touch screen 7"

Comandi semplici e intuitivi con display touch screen a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione.

Configurabile in base alle esigenze di cucina, basta semplicemente sfiorare l'icona del piatto desiderato per avviare le procedure di cottura.



### Spazio dedicato: sonda al cuore multipunto, porta USB

Compact Naboo dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come la sonda al cuore multipunto in dotazione o la sonda ad ago per piccole pezzature o sottovuoto e la porta USB.

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
COEN026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COEN101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGN061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
CBEN061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz



# Naboo

## LA GAMMA



071



101



072



102

Modelli con boiler	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Modelli boiler + vapore diretto	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

# Naboo

## LA GAMMA



171



201



202

Modelli a Vapore Diretto	Alimentazione	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x Hmm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
NAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
NAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
NAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
NAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
NAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
NAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

### MODELLO 171

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 7 GN1/1 + 10 GN 1/1



# Aroma Naboo

## LA GAMMA



064



084



144



154

Modelli	Alimentazione	Capacità camera (mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
AREN064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
AREN084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
AREN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
AREN154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGN154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz

### MODELLO 144

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

# Naboo

## CARATTERISTICHE

### MODALITÀ DI COTTURA

- ICS (Interactive Cooking System) sistema automatico di cottura per ricette italiane e internazionali, complete di storia, ingredienti, procedimento, programma di cottura automatico e presentazione del piatto.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile: possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.
- Modalità MULTILIVELLO e JIT.
- MULTILEVEL PLUS: lo sdoppiamento su ogni ripiano della funzione multilivello consente di raddoppiare la capacità produttiva.
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- FastDry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

### CONNETTIVITÀ WI-FI NABOOK

- Creazione ricette complete di ingredienti con procedimento e foto illustrativa.
- Accesso diretto del device di cottura al database di ricette LAINOX con possibilità di download.
- Creazione menù con calcolo calorie ed allergeni, con layout di stampa personalizzati.
- Calcolo del food cost delle ricette e dei menù per singola porzione.
- Organizzazione lista spesa esportabile in formato Pdf, Excel e Word.
- Sincronizzazione dei device collegati al medesimo account.
- Monitoraggio HACCP.
- Service Remoto.
- Aggiornamento software.

### FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (ICS) "one touch".
- Visualizzazione istantanea nella cottura ICS del grafico HACCP.
- Organizzazione delle ricette in cartelle con preview attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 10 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen" (Naboo / Aroma Naboo).
- Schermo a colori da 7 pollici LCD capacitivo ad alta definizione, con scelta funzioni "Touch Screen" (Compact Naboo).
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Apertura automatica della porta tramite la pressione del tasto "Open" (optional)

### DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza (Naboo / Aroma Naboo).
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza (Compact Naboo).
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Sonda per 2 cuori, esclusiva LAINOX (optional).
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura.
- Sonda al cuore ad ago ø 1 mm, per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Sonda al cuore multipunto per grosse pezzature ø 3 mm, lunghezza spillone 180 mm (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Possibilità di impostare lo spegnimento del Device al termine del programma di lavaggio automatico.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).

- **Energy Monitor** - Monitoraggio dei consumi di energia, gas, acqua e detersivi.
- Monitoraggio e controllo dell'efficienza e manutenzione dell'addolcitore d'acqua esterno (addolcitore optional).
- Programma di SERVICE: Collaudo funzioni scheda elettronica - Visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata.
- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- **EcoSpeed** - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- **EcoVapor** - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- **TurboVapor** (modelli con boiler) - Con il sistema TurboVapor si produce in automatico il livello di vapore ideale per cuocere prodotti "ostici" come la pasta all'uovo, oppure asparagi, rape e biette, verdure notoriamente fibrose.
- **Green Fine Tuning** (modelli a gas) - Nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

### CONSTRUZIONE

- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra (modelli 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Porta con sistema di chiusura a tre punti (modelli 201 / 202 / 154).
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX5 (Naboo / Aroma Naboo).
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4 (Compact Naboo).

### PULIZIA MANUTENZIONE

- 7 programmi di lavaggio automatico.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile.
- **Per i modelli 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:** Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler, con serbatoio integrato e dosaggio automatico (anticalcare liquido CalFree, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di anticalcare liquido CCF05 - 990 gr.).
- **Per i modelli 171 / 201 / 202 / 144 / 154:** Sistema di lavaggio automatico LM, con contenitore separato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean. In dotazione 1 tanica di detergente liquido DLO10 - 990 gr.). Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con contenitore separato e dosaggio automatico (anticalcare liquido CalFree. In dotazione 1 tanica di anticalcare liquido CFO10 - 990 gr.).



# Naboo

SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



Lainox offre per i vari modelli di Naboo pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze. Al supporto in acciaio inox può essere abbinato il portateglie e un pratico armadio neutro con portina o un portaaccessori aperto in acciaio inox.



Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere la pratica soluzione con l'inserimento nel supporto in acciaio inox di un armadio neutro chiuso con portateglie e accanto un armadio neutro chiuso portadetergenti per la pulizia.



Nel caso ci sia la necessità di abbinare a Naboo un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore. Questa pratica configurazione è realizzabile per i seguenti modelli:

- 071/064 gas / elettrico
- 101/084 gas / elettrico
- 072 gas / elettrico
- 102 gas / elettrico



## MANTENITORI DI TEMPERATURA/LENTA COTTURA

Per non perdere mai la fragranza del prodotto cotto un'ora prima, Lainox offre la possibilità di abbinare a Naboo questa apparecchiatura a doppia funzione:

- Mantenimento in temperatura di servizio +65°C
- Lenta cottura in bassa temperatura +30/ 105°C



Per i prodotti da lievitazione è disponibile l'armadio lievitatore con portine a vetro e comandi a controllo elettronico della temperatura, tempo e percentuale di umidità da posizionare sotto il device.

Per risolvere il problema dei vapori di cottura nelle installazioni a vista supermercati/gastronomie/pasticcerie Naboo può essere dotato della pratica cappa in acciaio inox con motoaspiratore e abbattitore di condense ad aria.



## SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni.

Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni Naboo gas/elettrico con boiler o vapore diretto:

- Naboo 071+071
- Naboo 071+101
- Naboo 072+072
- Compact 026+026
- Compact 061+061
- Aroma 064+064
- Aroma 064+084

# Naboo

## SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



### NABOO@HOME

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma Compact 026 e 061.

Il kit è dotato di telaio da incasso e di cappa di aspirazione con condensatore ad aria.

Il modello 026 può essere installato anche sui moduli standard da 60 cm delle cucine domestiche.

(1) Installabile retrofit



(2) da richiedere all'ordine



### POLLOGRILL<sup>(1)</sup> & POLLOGRILL PROFESSIONAL<sup>(2)</sup>

Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.

Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.

- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

Mod. Forno	PS1108		PS1106	
		 8 pzz.		 6 pzz.
<b>071</b>	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1
<b>101</b>	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1
<b>072</b>	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1
<b>102</b>	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1



### MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Con gli esclusivi accessori specifici per ogni tipologia di cottura.



### RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX JUST DUET

Grazie ai vari accessori che si possono integrare a Naboo servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema.

Mod. Device	Modello Kit	Capacità piatti Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

## EUROPA

**LAINOX ITALIA**  
**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Tel +39 0438 9110  
lainox@lainox.com

**LAINOX IBERIA**  
**Frigicoll S.A.**  
Tel. +34 93 480 33 22  
frigicoll@frigicoll.es

**LAINOX FRANCIA**  
Tel +33 (0) 6 62 28 56 30  
nicolas.jurvilliers@lainox.com

**LAINOX UNITED KINGDOM**  
**Falcon Foodservice Equipment**  
Tel. +44 (7881) 500 340  
pbayer@falconfoodservice.com

**LAINOX EIRE**  
Tel +353 83 4431438  
a.hughes@lainox.com

**LAINOX DACH**  
Tel 00 800 02 09 20 17  
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX BENELUX/SCANDINAVIA**  
Tel +31 616 621472  
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX REPUBBLICA CECA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX SLOVACCHIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX UNGHERIA**  
Tel +420 602 580 749  
robin.hayek@lainox.com

**LAINOX POLONIA**  
**Hendi Polska Sp. z o.o.**  
Tel. +48 607 321 037  
mariusz.nowak@grafen.com

**LAINOX RUSSIA**  
Tel. +7 9035990579  
elena.gribina@lainox.com

**LAINOX GRECIA**  
**ALFA FROST S.A.**  
Tel. +30 2105575430  
sales@alfafrost.gr

**LAINOX TURCHIA**  
**YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM**  
**YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.**  
Tel +90 212 3614191  
pazarlama@portasheff.com.tr

## AMERICA E OCEANIA

**LAINOX CANADA**  
**Food Service Solutions INC.**  
Tel. 1 800 668 8765  
info@MyFSS.ca

**LAINOX USA**  
**Ali group North America**  
Tel. +1 (847) 215 6565  
usa@aligroup.com

**LAINOX LATAM**  
Tel +51 997370550  
giancarlo.roig@lainox.com

**LAINOX**  
**AUSTRALIA - NUOVA ZELANDA**  
**Regethermic Australia**  
tel. +61 2 9966 9500  
info@regethermic.com.au

## ASIA E AFRICA

**LAINOX ME DUBAI**  
**Ali Group Middle East & Africa**  
Tel. +971 4510 8200  
middleeast@aligroup.com

**LAINOX MALESIA**  
**F&B EQUIPMENT SDN BHD**  
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)  
sales@fnbequipment.com.my

**LAINOX FILIPPINE**  
**OLEO FATS INC.**  
Tel. +632 7096536  
contactus@oleofats.com

**LAINOX SINGAPORE**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX CINA**  
**Ali Food Service Equipment**  
**(Shanghai) Co.,Ltd**  
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801  
info@aligroup.cn

**LAINOX THAILANDIA**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX VIETNAM**  
Tel +6018 2197 844  
ray.lau@lainox.com

**LAINOX HONG KONG**  
Tel 6016 3726 679  
alex.ng@lainox.com

**LAINOX TAIWAN**  
**UNITECH FOODSERVICE EQUIP-**  
**MENT CORP.**  
Tel. +886 2 27922788 ext. 220  
unitech8@unitech-e.com.tw

**LAINOX SUD AFRICA**  
**Vulcan**  
**Catering Equipment (Pty) Ltd**  
Tel. +27 11 2498500  
vulcan@vulcan.co.za

**Naboo,**  
**PIU' TEMPO PER LA TUA VITA.**



Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci  
tel. +39 0438 9110 · [lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)

**LAINOX**<sup>®</sup>

**LAINOX ALI Group S.r.l.**  
Via Schiaparelli 15  
Z.I. S. Giacomo di Veglia  
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110  
Fax +39 0438 912300  
[lainox@lainox.com](mailto:lainox@lainox.com)  
[www.lainox.com](http://www.lainox.com)



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence